



Filets de hareng doux, fumés - 3kg en ballotins de 200g



RICHE EN
Omega 3

RICHE EN
Protéines

RICHE EN
Vitamine B12

RICHE EN
Vitamine D

Présentation

Pêché dans les eaux froides au large de la Norvège, ce Hareng est salé en saumure, puis lentement fumé dans nos corosses (fours à bois traditionnels), avant d'être débarrassé de sa peau. Un petit trou en haut de chaque filet et des reflets argentés, tels sont les témoins d'une préparation de haute qualité, signée J.C. David.

Nos labels entrepreneurs + engagés, EPV et label rouge sont à l'image de nos valeurs, vous assurant des pratiques éthiques et responsables, des méthodes de préparation ancestrales et artisanales, l'excellence du savoir-faire français et la qualité supérieure de nos produits.

Notre suggestion de préparation

Tremper les filets, de préférence dans l'huile de colza préalablement agrémentée d'émincés d'oignons et de fines rondelles de carottes, de thym et de laurier. Réserver au frais quelques jours avant de déguster à température ambiante accompagné de pommes de terre fermes et tièdes.

Aspect nutritionnel

La consommation de poisson contribue à la diminution du risque de maladies coronariennes (artères), au développement cognitif et améliore la santé cardiovasculaire. Notre hareng est naturellement riche en protéines et en acides gras oméga 3. Ces acides gras sont considérés comme le « bon » gras, que l'on ne consomme pas assez, mais qui permet de rétablir le ratio (oméga 6)/(oméga 3) à 4, alors qu'il est actuellement de 10 (ANSES : Agence Nationale de Sécurité de l'alimentation, de l'environnement et du travail). Les oméga 3 vont éviter des troubles de la vision et du fonctionnement cérébral. Ils sont également nécessaires au bon fonctionnement de la rétine et du système nerveux. Les filets sont riches en vitamine B12 et en vitamine D. Ne pas cuire les filets permet de conserver toutes leurs qualités nutritionnelles. Notre produit est saumuré manuellement au sel de mer, et couvre naturellement vos apports journaliers recommandés par l'OMS (Organisation Mondiale de la Santé). Produit sans additif.

L'huile de colza a le ratio (oméga9)/(oméga6)/(oméga3) le plus équilibré. En la combinant avec le hareng doux, l'assimilation des oméga sera la plus favorable.



Désignation			
FILETS DE HARENG DOUX BALLOTIN 200 G X 3kg			
Date de création :	14/05/2018	Page :	2/2
Date de révision :	31/03/2022	Ref :	C-D-11
		Code article :	11
		Gencod :	3461820010070

Transport et conservation	
A conserver entre 0 et +4°C.	DLC garantie à réception : 8 jours

Composition		
Ingrédients :	Valeurs nutritionnelles (pour 100g)	
Filet de hareng (<i>Clupea Harengus</i>) (96%) (Origine : pêché en Atlantique Noed-Est (Sous-zone II : Mer de Norvège et autre sous-zone), au chalut et à la senne), sel de mer (4%). Allergène : POISSON	Valeur énergétique :	622kJ/149kcal
	Matières grasses :	9,1g
	Dont acides gras saturés :	2,1g
	Glucides :	0g
	Dont sucres :	0g
	Protéines :	17g
	Sel:	4g

Critère à DLC	m	Produit transformé en France. FR 62-160-703-CE. Produit fini non ionisé . Ne contient pas d'ingrédient ionisé. Produit non soumis à l'obligation d'étiquetage OGM conformément à la réglementation (CE 1829/2003 et CE 1830/2003) Absence de corps étrangers dangereux. Malgré le soin apporté dans la préparation de nos produits, la présence exceptionnelle de fines arêtes ne peut être totalement exclue.
Flore 30°C/g	1 000 000	
Escherichia coli/g	<10	
Histamine	< 100 ppm	
Staphylocoques à coagulase +/g	<100	
Salmonelles	Abs dans 25g	
ASR	10	
Listeria monocytogènes/g	<100	

Logistique et conditionnement							
Type	Nombre d'U.V.C.	Poids Brut (en kg)	Poids net (en kg)	longueur (en mm)	largeur (en mm)	Hauteur (en mm)	Conditionnement
U.V.C.	1	0,204	0,2	140-150	40	40	Feuilles cellophane. L'Emballage direct est conforme au Règlement Européen 1935/2004. Etiquette certifiée contact alimentaire Boite bois et couvercle
Boîte bois 3kg	15	3,424	3	410	230	52,7	

Rédacteur		Consignes de tri	
Nom	Davina MILLE -Service Qualité		Caisse bois, film plastique et étiquette à trier